

Date : 21/10/21

Référence Article : 21GRO23-2020

Désignation : **CONTRE 2020 MOULIN A VENT MORTPERAY**

Client : **SAS DOMAINE AFGROS**

DOMAINE A.F. GROS

Moulin-à-Vent

Appellation d'Origine Protégée

En Mortperay 2020

100% Gamay

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DU BEAUJOLAIS
CONTIENT DES **SULFITES** - CONTAINS **SULPHITES** - Lot n° : MAV20

14,5% VOL



PREGNANCY WARNING

Alcohol can cause lifelong harm to your baby

75 cl

Papier : MARTELE EXTRA BLANC 90g - **Format (LxH)** : 60 x 80 mm

Couleurs : MARRON 725 | NOIR | ROUGE 485

Date et Lieu de livraison :

Mandrin : 76
Ø bobine : 235
Qté bobine : 0

